

FERMENTATI | SAKE

TERADA HONKE DAIGO NO SHIZUKU (MEDIEVAL ORGANIC SAKÈ)

YOIGOKOCHI | JAPAN

72 cl / 12.5°

Category: Saké

Fermentation: Selected yeasts

Production method: Fermentation

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Situato nella città di Kozaki, nel dipartimento di Chiba, Terada Honke è sicuramente il sakè più Triple A di questa gamma. Il proprietario e mastro produttore è Masuru Terada, rappresentante della ventiquattresima generazione. 10 ettari di proprietà coltivati con le varietà Kamen-o, Shinriki e Shibamishiki in agricoltura biologica, utilizzando le anatre come diserbante. Unica azienda a produrre il proprio Koji utilizzando processi di fermentazioni naturali. Daigo no Shizuku è un sakè Junmai non filtrato, non pastorizzato e non diluito prodotto secondo un metodo risalente al 15esimo secolo. Un sakè corposo, strutturato e dolce con una acidità di fondo.

HOW DO I DRINK IT?

Da consumare fresco, conservare in frigo.

